



TUNIAKOVÉ FISH CAKES

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL

Na jednoduché Fish Cakes budete potrebovať (pre 2 osoby):

2 160 g konzervy tuniaka vo vlastnej šťave, 2 chilli papričky, veľkú hrst mrazeného hrášku, veľkú hrst mrazenej kukurice, 2 nadrobno nasekané jarné cibulky, 2 rozšľahané vajcia, veľkú hrst hrubej strúhanky, soľ, čerstvo mleté čierne korenie
trochu oleja

na dip:

4 lyžice kyslej smotany, čerstvý nasekaný kôpor
citrón na ozdobu a podávanie

A TAKTO NA TO:

Scedeného tuniaka, vajcia, hrášok, jarnú cibuľu, na drobno nasekané chilli, kukuricu a strúhanku zmiešajte vo väčšej mise. Zmes by mala byť dostatočne tuhá, to si viete regulovať prípadným dosypaním strúhanky. Tvarujte fašírky, ich veľkosť je na vás. Na ich vyprážanie použite kvalitnú nepriľnavú panvicu a čo najmenej oleja. Fish cakes sa v pravom zmysle slova nemusia vyprážať, potrebujete len aby stuhli a aby chytili peknú farbu. Udržte ich fresh a fit. ;) Kyslú smotanu zmiešajte s na jemno nasekaným kôprom. Podávajte ako dip k tuniakovým fish cakes. Nezabudnite na kúsok citrónu.

